Chef'sChoice®

International

PizzellePro® Express Bake™

GB F

Instructions & Recipes for **Model 835/835-SE**
Instructions et recettes pour le **modèle 835/835-SE**

© 2011 EdgeCraft Corp.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using the PizzellePro®.
2. Do not touch hot surfaces. Always use plastic handle on lid and do not touch stainless cover when hot.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or pizzelle maker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Before use, unwind the power cord completely and keep the cord away from hot parts of the appliance.
6. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
7. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. Only operate the pizzelle maker on a dry, flat, non-slip surface.
10. Do not use the PizzellePro® outdoors.
11. Do not operate the PizzellePro® with a damaged cord or plug. If it malfunctions or has been damaged in any manner, return the PizzellePro® to the EdgeCraft Corporation Service Department for examination, repair or adjustment.
12. The use of accessory attachments not recommended by the EdgeCraft Corporation may result in fire, electric shock or injury to persons.
13. Always unplug the pizzelle maker from electrical outlet when not in use and before cleaning, to avoid accidental electrical shock. Allow to cool before cleaning.
14. As long as the appliance is hot, even if unplugged, there is the danger of someone getting burned. Do not touch and do not put it into storage while hot.
15. Do not use the PizzellePro® for other than intended use.
16. For use only on 120V 60HZ power. Use a socket with a good ground connection.

Do not use a three to two way adapter on the three prong power cord provided.

17. For household use only.
18. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

The PizzellePro® Express Bake™ Model 835 comes to you from Chef'sChoice®, known for the unique electronic WafflePro® Series of waffle makers and as the manufacturer of the world's finest professional household gourmet products. You will find the PizzellePro® rapidly and consistently produces three party-sized pizzelles, just right for any occasion. You will appreciate how quickly you can make pizzelles – a set of 3 in less than 60 seconds! The unique heating system and added power of the PizzellePro® eliminate the need to wait for the waffle plates to heat between baking cycles, a commonly encountered need with conventional pizzelle makers. For added convenience the PizzellePro® has built-in "Baking" and "Ready" indicator lights that can be used to assist with the timing for each batch of pizzelles.

Remember when pizzelles were only for the holidays? Now you can enjoy pizzelles anytime, thanks to the ease and speed of the PizzellePro®. Try rolling freshly baked pizzelles into cones or cylinders and fill with a variety of tasty fruit or other sweet, creamy fillings. Enjoy!

GETTING TO KNOW THE PizzellePro®

Take a minute to identify the key features and controls of the PizzellePro® (Figure 1).

To open the lid, release the locking latch (Figure 3) and lift the insulated front plastic handle. Electronic controls are on the control panel, Figure 2.

Note the red "Baking" light on the control panel, which lights whenever the pizzelle plates are being heated. The green "Ready" light turns on when the pizzelle plates are fully heated and ready for baking. As described later, the green and red lights can be used to assist with the timing and control of the baking cycle.

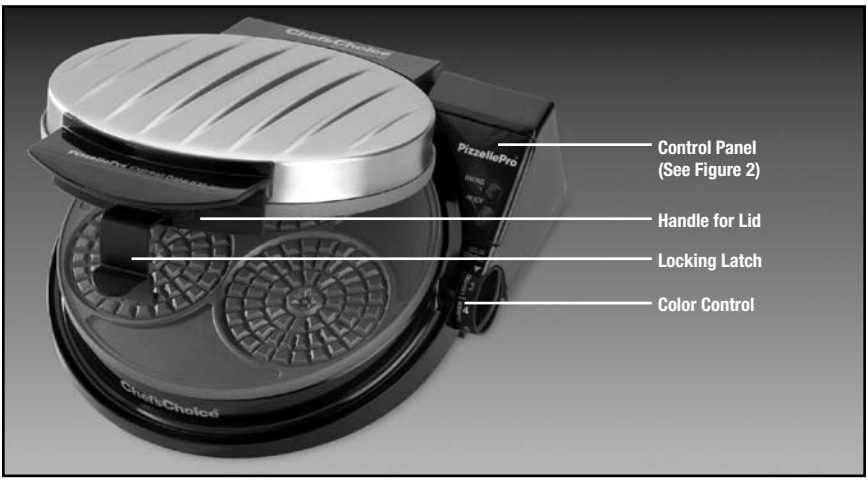

Figure 1. PizzellePro® Express Bake™.

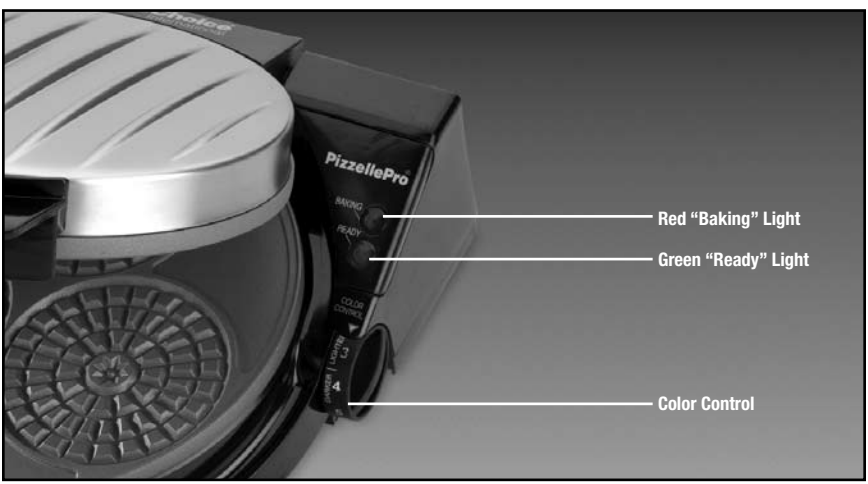

Figure 2. Control Panel.

Note the numbers on the color control dial. The pizzelle will be darker or lighter in color depending on the exact setting of this dial. The color control dial is relatively sensitive and fractional numerical changes can make a noticeable difference in color and baking time. The common operating range for the color control dial is 3 to 3 ½. To darken the pizzelle, move toward a higher number.

The PizzellePro® is equipped with a locking latch designed to minimize lifting of the lid during the baking cycle. This will help maintain uniform thickness of each of the three pizzelles. This latch can be conveniently unlocked by lifting the finger release (Figure 3), which is an integral part of the latch.

Provision has been made for cord storage as described in Cleaning and Storage section. The cord can be wrapped under the PizzellePro® with the plug secured in a slot molded into the base.

The PizzellePro® can be stored upright to save shelf space. Simply close the lid and stand it upright resting on the flat hinged end.

PREPARING THE PizzellePro® FOR BAKING

Insert the PizzellePro® power cord into a grounded 120 volt, 60 cycle outlet and close the cover. The red "Baking" light will turn on immediately, indicating the pizzelle plates are heating. In order to avoid injury as the PizzellePro® heats, do not touch the hot metal lid or the pizzelle plates. Handle the PizzellePro® only by the handle of the lid and by other plastic parts. Set the color control dial at 3. As you close the lid, the latching mechanism under the lid handle should snap securely under the base of the PizzellePro®, locking down the lid. If the latch did not automatically snap under the base, use your finger to depress the release arm (Figure 3) to complete the latching action.

In about 3-4 minutes the red "Baking" light will turn off and simultaneously the green "Ready" light will turn on, indicating the pizzelle plates are hot and ready for baking. On the first heating cycle you may detect a slight odor, typical of new heating elements with non-stick surface coatings.

When the green "Ready" light turns on, pull up on the release arm to release the latching mechanism and open the lid of the PizzellePro®. Do not attempt to force the lid open without unlatching – or you will damage the latch. Brush or spray a light coating of vegetable oil, corn oil, non-stick cooking spray, melted margarine or butter over the entire surface of both the upper and lower heated plates. Because both of the baking surfaces are factory finished with a non-stick coating, it is necessary to oil the surfaces only the first time you use the PizzellePro®. It should not be necessary to oil again on subsequent use so long as the plates are at sufficient temperature before use and enough time is allowed for the pizzelles to fully bake before opening the lid.

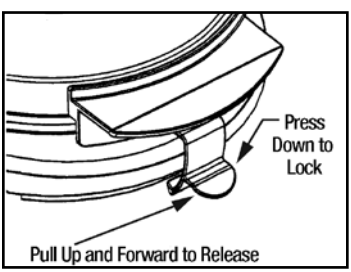

Figure 3. Locking Latch.

If you are looking for a good pizzelle recipe, see section "Some Favorite Pizzelle Recipes" (page 7).

It takes only about one measuring teaspoon of batter to make a single pizzelle. Most table teaspoons in use are actually 1 ½ standard teaspoon measuring spoons and are too large for dispensing pizzelle batters, which typically are thick and tend to heap up on the dispensing spoon. Some demi-tasse spoons are well sized and shaped for

dispensing the batter. You will find that some of the batter will remain on the spoon and you can either use a small spatula to push it all off or leave some residue on the spoon for the next batch.

THE BAKING PROCEDURE

Prepare the pizzelle batter and proceed as follows:

1. Set the color control dial between 3 and 3 ½ and allow the PizzellePro® to heat up as described above. When the red light turns off and the green "Ready" light turns on, open the lid and, using a demitasse spoon, drop a spoon of batter onto the center of each of the three pizzelle patterns. Close the lid immediately to spread the batter across each pattern.
2. Place one spoon of batter quickly on each of the three patterns and promptly close the lid, making certain the locking latch is fully fastened. Avoid putting too much batter on grids, as an excess will cause an overflow and increase the clean up time. If you prefer pizzelles with irregular edges, use less batter; otherwise use more batter to produce full rounder patterned pizzelles with more regular circular edges. You can, if you wish, use scissors to trim the edges of baked pizzelles to create rounder patterned edges.
3. If the color control dial is properly set (between 3 and 3 ½), the red light will come on briefly sometime during the short baking cycle and when it turns off, the green "Ready" light will come on again signaling the baking cycle is complete. The normal baking cycle as indicated by the red/green light cycle will be about 45 to 60 seconds. You will probably find it convenient to use the lights to pace your baking cycle or, as an alternative, you can of course use an auxiliary timer.

   You will need to make only small changes (¼ to ½ division) to the color control dial to affect substantially the color of the pizzelle.

   You will find you can use a slightly higher setting, say ½ number higher, and bake pizzelles in 30 to 45 seconds. In that event, it may prove easier to use a timer and disregard the cycle of the red/green lights.
4. You may at times wish to inspect the pizzelle before it is fully baked. Wait 30-40 seconds before attempting to open the lid. If the pizzelle is not cooked sufficiently, you will sense some resistance as you attempt to open the lid. If you do sense resistance, let the pizzelle cook another 10 seconds or so and you should be able to easily and safely lift the lid for inspection. If needed, bake a few seconds longer to obtain the color you wish. You can make minor changes to the dial setting in order to bake a little faster or slower on the next bake cycle.
5. When the pizzelles are done, release the latch and open the lid. Lift and remove them with a plastic fork or small plastic spatula in order to minimize scratching of the non-stick surface. After removal of the pizzelles, you can immediately spoon the new batter and repeat the cycle. The PizzellePro® recovers instantly after each bake cycle and is ready to make the next pizzelles.
6. If you do not start the next pizzelles immediately, the PizzellePro® can be closed until you are again ready to bake. The green light will stay on until the plates cool slightly then the red light will light again briefly to keep the plates at the optimum temperature. When the green light comes on again, batter can be added for the next bake cycle.
7. When finished baking, be certain to unplug the PizzellePro®. Only then is the power to the pizzelle maker switched off.

<u>Always</u> unplug the PizzellePro® immediately after use. Never leave it unattended when plugged in. Children should not be allowed to use a pizzelle maker except in the presence of an attentive adult.

8. The PizzellePro®, when unplugged, cools faster when its lid is left fully open. Store only when cold. Save shelf space by storing the PizzellePro® upright resting on its hinged flat end.

PIZZELLE TRADITIONS

It is generally believed that pizzelles originated in a middle region of Italy in ancient times to mark an annual celebration. Initially baked over an open fire with relatively simple but effective irons, the early pizzelles often were proudly embossed with the family crest or some hint of the village of origin.

Over time it became tradition to use pizzelles to celebrate any holiday or festive occasion but inevitably there were pizzelles for everyone at Christmas and Easter. The modern patterns found on these delicious waffle cookies are most commonly floral on one side and a woven basket-like pattern on the other.

The recent increased popularity of pizzelles is the result of greater recognition of their delicious versatility. For example, pizzelles, when still hot, can be formed into cylinders, cones and mini-baskets that can hold a wide variety of delicious fillings for festive occasions. The range of taste experiences that can be created with fillings of formed pizzelles is virtually endless.

SOME FAVORITE PIZZELLE RECIPES

The basic pizzelle recipe has undergone little change through the years. However, there are variations based on selection of cooking oils, including butter, margarine, vegetable oil or shortening, and, of course, many flavorings including, anise, vanilla or almond extract. Even rum extracts and whiskey are used by some in pizzelles.

The fundamental ingredients of the pizzelle are eggs, flour and sugar and the relative amount of these ingredients can be varied slightly to match your preferences of taste and texture.

Once all ingredients are fully blended, select and test a small teaspoon or a demitasse spoon you plan to use for dispensing and dropping the batter onto the pizzelle patterns. Consistency of the batter will be that of a soft dough that holds its shape. The spoon will retain some of the mix. If the mix seems too stiff, stir in several tablespoons of water and retest. If the mix seems too thin, blend into the mix a few tablespoons or enough flour to give the right consistency.

You can slightly adjust the amount of baking powder in any recipe. It is necessary to use just enough to ensure the three pizzelles fill out completely during the baking cycle. More than that will do little for the texture and increase the likelihood that the thickness of the pizzelles will exceed the 3⁄16 inch designed thickness.

Commonly, pizzelle recipes use 3, 6 or 12 eggs. Most recipes start with 6 eggs, which will make about 150 pizzelles in the PizzellePro®.

We recommend a family recipe from Caterina Casola of Buffalo, New York. This recipe has been handed down more generations in Italy than her family can remember. Year after year her delicious recipe has been used to produce thousands of pizzelles eagerly awaited by the family and a host of friends.

Caterina Casola's Family Recipe

6 eggs
½ cup vegetable oil
2 or more teaspoons vanilla or anise extract (pure)
3 cups all purpose flour
2 teaspoons baking powder
1 ½ cups sugar

Makes about 100 pizzelles.

1. Beat the eggs until smooth. Add the oil and vanilla or anise extract. Sift onto the mixture the flour and baking powder. Add the sugar and blend vigorously all of these dry ingredients into the egg mixture until smooth. The mixture will be sticky and stiff but will relax into a soft dough consistency. Test by dropping the mixture from a small teaspoon or demitasse spoon. As needed, add several tablespoons of water or a few tablespoons of flour.
2. Set the Color Control Dial of the PizzellePro® to about 3 - 3 ½ and bake using the red/green light cycle for timing as described above. Alternatively bake for approximately 45 seconds, open the lid briefly to examine the color and bake longer as desired to create a darker/browner surface. The baking time can be shortened slightly by increasing the Color Control Dial reading about ½ unit. (See Baking Procedure section).

A Sweeter Variation with Butter

For a sweeter pizzelle with the added flavor of butter you will like the following:

6 eggs
1 cup butter
2 or more teaspoons vanilla or anise extract (pure)
4 cups all purpose flour
3 teaspoons baking powder
2 cups sugar

Makes about 150 pizzelles.

Beat the eggs until smooth. Melt the butter in the microwave or in a small saucepan on low heat. Allow the butter to cool briefly while you blend and mix the sugar and vanilla or anise extract into the egg. Then add the melted butter into the mix, sift the flour and baking powder onto the mix and blend vigorously to ensure uniformity. The batter will be the consistency of soft dough. As needed adjust the mixture with several tablespoons of water or flour to slightly thin or stiffen the batter as needed. (See Baking Procedure section.)

Chocolate Pizzelles

For a special treat try our chocolate flavored pizzelles.

Using Catarina Casola's pizzelle recipe above (based on 6 eggs), melt 6 ounces of semi-sweet chocolate by placing it in a small bowl in the microwave or in a small saucepan warmed over very low heat. Stir the chocolate periodically as it melts in order to prevent over heating. Let cool slightly.

Stirring vigorously, blend the melted chocolate slowly into the egg and butter mixture. Then add other ingredients as recommended. Spoon the batter onto the PizzellePro®, bake and enjoy! (See Baking Procedure section).

Figure 4. Cannolis and pizzelles are ideal for entertaining.

OTHER VARIATIONS

Crisco, margarine or equivalent shortening can be used as a direct substitute for butter using the quantity called for in the recipe.

The quantity of sugar can be varied slightly but if the mix becomes too thick add a few tablespoons of water to adjust the stiffness and flow of the mix.

Other flavorings such as almond extract, nut oil, rum extract, sweet wine or liquors can add novelty to your party pizzelles.

ENTERTAINING WITH CANNOLIS AND OTHER PIZZELLE DELICACIES

It is not surprising that Italy, cradle of some of the worlds finest cuisine, created the pizzelle and found almost magical ways to use it as the foundation for an even greater range of taste sensations (Figure 4).

Perhaps the cannoli is the most popular of these pastries. Like the pizzelle itself, the variations are endless and offer opportunities to explore delicacies with your own favorite fillings, fruits and flavorings.

The cannoli shell (see Figure 4) is formed by wrapping the hot pizzelle immediately as it is removed from the PizzellePro® around a wooden dowel rod, a metal rod or cylinder or a cylindrical spoon handle about ⅞ diameter. Because this wrapping can be done only while the pizzelle is still very hot, you will find it helpful to; (a) quickly roll the pizzelle around the form; (b) locate the area of overlap (where the pizzelle overlaps itself); (c) then holding onto the form, press and hold that overlap area down on a flat hard surface for a few seconds while the pizzelle cools into a rigid cylindrical form. Practice does help. If, as an alternative, the pizzelle is wrapped around a small wooden or metal cone, a cone-shaped pizzelle shell can be created.

The round or cone shaped shells, formed as described above, can be filled with any of the following delicious cannoli recipes, kindly provided by Caterina Casola of Buffalo, New York and Marie Doria of Chicago, Illinois.

Traditional Italian Cannoli Filling (Mrs. Caterina Casola)

Another recipe from the Casola family refined over generations in Italy.

1 lb. Ricotta cheese (low moisture)
⅓ cup granulated sugar
⅓ cup confectioners sugar
⅓ cup mini chocolate chips or candied fruits
1 teaspoon rum extract

1. Make certain to use the low moisture cheese to ensure the filling will be sufficiently stiff. Add granulated sugar and confectioners' sugar and rum extract to the Ricotta and beat with a power mixer at a medium speed for 10 minutes, scraping the bowl periodically to ensure ingredients mix well. Then add chocolate chips or fruit and beat for another 3 minutes. At this stage the Ricotta mixture should be creamy, but stiff. If it appears too stiff to extrude from a pastry bag, add slowly more confectioners sugar to mix and blend for another 2-3 minutes until you have the right consistency. Refrigerate for a few hours before use. (Its safe to hold refrigerated for 2-3 days). Load pastry bag with mix and fill fully each cannoli shell.

2. Decorate ends of cannoli with ground toasted almonds or pistachios. For added decoration, place a raspberry or shredded coconut on each end of cannoli. Immediately before serving sprinkle lightly with confectionery sugar.

Marie Doria's Favorite Cannoli Filling Recipe

This adds a slight cinnamon flavor to the filling.

1 pound Ricotta cheese
1 cup powdered sugar
¾ teaspoon cinnamon
3 tablespoons or semi-sweet grated chocolate or chocolate chips
½ cup chopped nuts (preferably walnuts or almonds)

1. Use low moisture Ricotta or thoroughly drain off all excess liquid from the cheese. Add the powdered sugar and cinnamon to the cheese and use an electric mixer to blend the ingredients fully. Then fold in the grated chocolate or chocolate chips.
2. Place the cannoli mix in a pastry bag for easy dispensing into the formed pizzelle shells. Fill each shell fully with the mix, and for decoration and added flavor, press the chopped nuts onto the exposed areas of the cannoli.
3. For an interesting variation, blend ½ teaspoon of rum extract into the cannoli mix and prepare a tablespoon of chopped cherries or candied cherries to decorate further the exposed surface of the finished cannoli.

Maria Doria's Optional Cannoli Filling Recipe

This is an American variation adding cream for a smoother filling.

1 pound Ricotta cheese
2 tablespoons heavy cream
¼ cup granulated sugar
3 tablespoons of orange liquor
2 ounces finely chopped semisweet chocolate
3 tablespoons chopped mixed candied fruits

Use moisture-free Ricotta cheese or drain off all excess liquid from the cheese. Combine the cheese, cream, sugar and orange liquor and then blend fully with a hand mixer. The mixture must be stiff enough so that it will hold its shape when used to fill the cannoli shells. If needed add more cheese to stiffen the mixture. Then fold in the chocolate chips and candied fruits.

Load into a pastry bag and fill each shell fully. If you wish to decorate the exposed cannoli surface, consider using chocolate bits, jimmies, more candied fruits or colored chopped nuts.

DELICIOUS VARIATIONS OF THE CANNOLIS AND PIZZELLE PASTRIES

Pizzelles can be used in a variety of other ways.

Consider alternate fillings for your cannolis, such as thick flavored custards, heavy puddings, whipping cream (plain or with powdered sugar), meringue or cheese cake.

It is also possible to create attractive pastry baskets by quickly forming the pizzelle while still hot over the base of a small flat bottom glass or cup. These small baskets can be filled with any of the foods listed above or used as individualized decorative containers for raspberries, chopped peaches, cherries, other favorite fruits or candies.

Chocolate covered pizzelles or cannoli shells are another special treat. To melt the chocolate, place it in a bowl and heat in the microwave or in a saucepan on low heat, stirring periodically as it melts. Simply dip the end or entire pizzelle shell (plain or chocolate) in melted dipping chocolate and allow to cool at room temperature or, to cool faster, place it in the refrigerator.

CORD SAFETY

A short power supply cord is provided with this appliance to reduce the risk of someone becoming entangled in or tripping over a longer cord and causing the PizzellePro® to overturn, spilling its hot contents. While EdgeCraft does not recommend it, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least 15 amperes. The longer cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or pets or tripped over.

CLEANING AND STORAGE

Before cleaning the PizzellePro®, always unplug the power cord and wait until the PizzellePro® cools to room temperature. Never clean the appliance under water. If you find it necessary to clean the baking surface, use a soft brush, Q-tip or a flexible moist cloth. Never use sharp or pointed tools as they will damage the non-stick surfaces. The exterior can be safely cleaned with a mild detergent on a damp cloth or small soft brush. Then use a dampened cloth followed by drying with a dry soft cloth.

Store the power cord under the bottom as shown in Figure 5 and insert the end of the cord, (that is the strain relief adjacent to the power plug) into the plastic slot under the left side of the PizzellePro®. You will find it is easy to store vertically, resting on the top hinged face as shown.

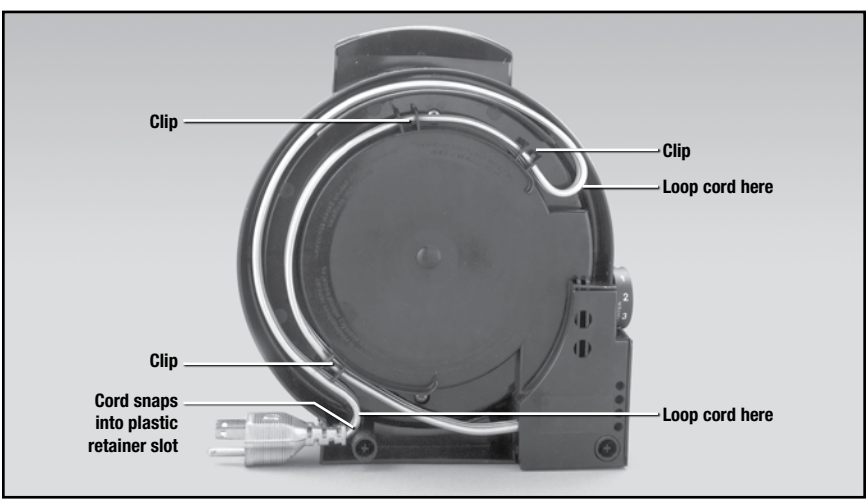

Figure 5. Cord clips under base. PizzellePro® stores upright as shown

SERVICE

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel. In the event service is needed, return your PizzellePro® to EdgeCraft Corporation, where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. If failure occurs within the warranty period there may be no charge. Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the pizzelle maker on a separate sheet inside the box.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

www.chefschoice.com

Chef'sChoice®, EdgeCraft® and PizzellePro® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 1083 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64-M91

© EdgeCraft Corporation 2011

Printed in China.
H11 2011-84 W835622

Chef'sChoice®

International

PizzellePro® Express Bake™

F

Instructions et recettes pour le **modèle 835/835-SE**

© 2011 EdgeCraft Corp.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lisez intégralement les instructions avant d'utiliser le PizzellePro®.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée en plastique sur le couvercle et ne touchez pas au couvercle en acier inoxydable lorsqu'il est chaud.
3. Afin d'éviter les risques d'incendies, d'électrocutions et de blessures corporelles, veuillez ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise ou le gaufrier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Avant l'utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation et maintenez-le éloigné des parties chaudes de l'appareil.
6. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
7. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'une plaque chauffante électrique, d'un brûleur à gaz ou dans un four chaud.
8. Une prudence extrême doit être observée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
9. Utilisez le gaufrier uniquement sur des surfaces sèches, planes et non glissantes.
10. N'utilisez pas le PizzellePro® à l'extérieur.
11. N'utilisez pas le PizzellePro® si le câble ou la prise sont endommagés. S'il est défectueux ou a subi un quelconque dommage, veuillez renvoyer votre PizzellePro® au département après-vente d'EdgeCraft Corporation afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par l'entreprise EdgeCraft peut causer des incendies, des électrocutions ou des blessures.
13. Débranchez toujours le gaufrier de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou lors du nettoyage afin d'éviter un choc électrique accidentel. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
14. Tant que l'appareil est chaud, même s'il est débranché, il y a des risques de brûlure. Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne rangez pas l'appareil tant qu'il est chaud.
15. N'utilisez pas le PizzellePro® pour d'autres raisons que celles pour lesquelles il est prévu.
16. Utilisez uniquement sur une alimentation de 120V 60 Hz. Utilisez une prise comportant une bonne mise à la terre.
17. Pour usage domestique uniquement.
18. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

VOUS AVEZ FAIT LE BON CHOIX

Le modèle 835 PizzellePro® Express Bake™ vous est fourni par Chef'sChoice®, connu pour sa ligne électronique unique de gaufriers WafflePro®, et fabricant de produits domestiques professionnels mondialement reconnus pour les gourmets. Vous allez découvrir comment le PizzellePro® permet de produire rapidement et régulièrement trois pizzelles de taille idéale pour les fêtes, parfaites pour toutes les occasions. Vous apprécierez la vitesse avec laquelle vous pouvez faire des pizzelles, une fournée de 3 en moins de 60 secondes ! Le système de chauffage unique et la puissance supérieure du PizzellePro® éliminent le temps d'attente nécessaire au réchauffement des plaques entre les cycles de cuissons, un désagrément rencontré couramment avec les appareils à pizzelles classiques. Pour plus de commodité, le PizzellePro® comporte des témoins lumineux « Cuisson » et « Prêt » qui peuvent vous aider à déterminer le temps de cuisson de chaque fournée de pizzelles.

Vous rappelez-vous quand les pizzelles étaient réservées uniquement pour le temps des fêtes ? Vous pouvez maintenant appréciez les pizzelles n'importe quand, grâce à la vitesse et à la simplicité d'utilisation du PizzellePro®.

Essayez d'enrouler les pizzelles fraîchement cuites en forme de cônes ou de cylindres et remplissez-les avec des fruits savoureux ou d'autres garnitures sucrées et veloutées. Dégustez!

SE FAMILIARISER AVEC LE PizzellePro®

Prenez un instant pour identifier les fonctions et les commandes principales du PizzellePro® (Figure 1).

Pour ouvrir le couvercle, libérez le loquet verrouillable (Figure 3) et soulevez la poignée frontale isolante en plastique. Les commandes électroniques se trouvent sur le panneau de commandes, Figure 2.

Observez le témoin lumineux rouge « Cuisson » sur le panneau de commande, qui s'allume chaque fois que les plaques à pizzelle sont en train de chauffer. Le témoin lumineux vert « Prêt » s'allume quand les plaques à pizzelle ont atteint la bonne température et sont prêtes pour la cuisson. Comme expliqué plus loin, les témoins lumineux vert et rouge peuvent aider à contrôler et à déterminer le temps de cuisson de chaque cycle.

Observez les nombres sur le cadran de contrôle de couleur. La pizzelle sera plus foncée ou plus claire suivant le réglage exact de ce cadran. Le cadran de contrôle de la couleur est relativement sensible et de très petites variations numériques peuvent provoquer une différence notable de couleur. La plage d'utilisation normale pour le contrôle de la couleur va de 3 à 3,5. Pour rendre la pizzelle plus foncée, tournez la molette vers un nombre plus grand.

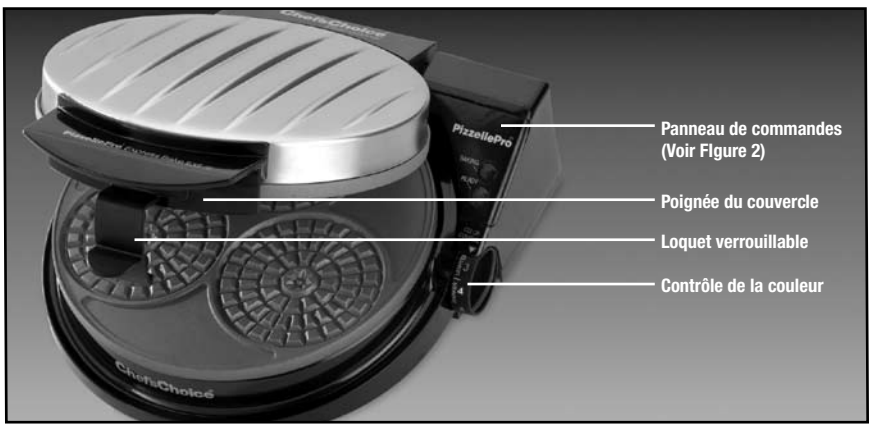

Figure 1. PizzellePro® Express Bake™.

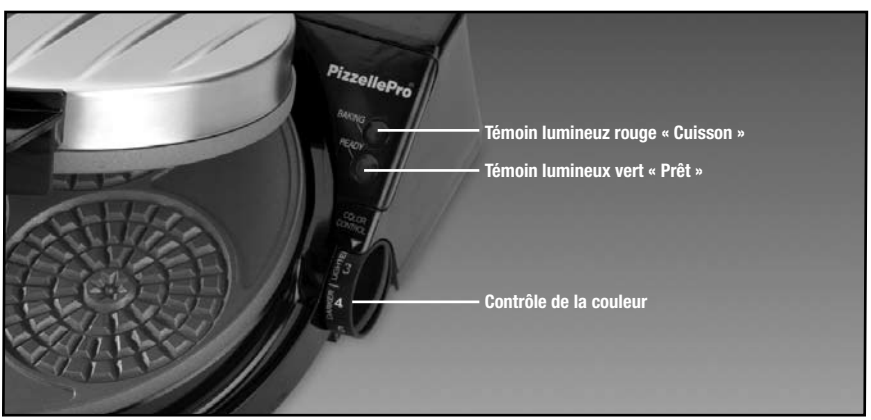

Figure 2. Panneau de commandes.

Le PizzellePro® est équipé d'un loquet verrouillable conçu pour minimiser le soulèvement du couvercle durant de cycle de cuisson. Il permet à chacune des trois pizzelles de garder une épaisseur uniforme. Le loquet peut facilement être déverrouillé en soulevant le cran de sûreté manuel (Figure 3), qui est intégré au loquet.

Un espace a été prévu pour ranger le câble comme décrit dans la section nettoyage et rangement. Le câble peut-être rangé sous le PizzellePro® et la prise fixée dans une fente moulée dans le socle.

Le PizzellePro® peut être rangé verticalement pour prendre moins de place sur une étagère. Fermez simplement le couvercle et mettez-le debout sur l'extrémité plate de la charnière.

PRÉPARATION DU PizzellePro® POUR LA CUISSON

Branchez le câble d'alimentation du PizzellePro® sur une prise de courant de 120 volts - 60 Hz, avec une mise à la terre et fermez le couvercle. Le témoin lumineux rouge de « Cuisson » s'allumera immédiatement pour indiquer que les plaques à pizzelle sont en train de chauffer. Afin d'éviter toute blessure pendant que le PizzellePro® chauffe, ne touchez pas le couvercle métallique ou les plaques à pizzelle chaudes. Manier le PizzellePro® en se servant uniquement de la poignée du couvercle et des autres parties en plastique. Réglez le contrôle de la couleur sur 3. Quand vous fermez le couvercle, le mécanisme de loquet sous la poignée du couvercle doit s'enclencher correctement sous le socle du PizzellePro®, verrouillant ainsi le couvercle. Si le loquet ne s'enclenche pas automatiquement sous le socle, pressez le levier d'ouverture (Figure 3) avec votre doigt pour l'enclencher correctement.

Après 3 à 4 minutes environ, le témoin lumineux rouge « Cuisson » s'éteint tandis que le témoin lumineux vert « Prêt » s'allume simultanément, indiquant que les plaques à pizzelle sont chaudes et prêtes pour la cuisson. Lors du premier cycle de chauffage, vous percevrez peut-être une légère odeur, caractéristique des éléments chauffants neufs avec un revêtement anti-adhésif.

Lorsque le témoin lumineux vert « Prêt » s'allume, tirez sur le levier d'ouverture pour déverrouiller le mécanisme du loquet et ouvrez le couvercle du PizzellePro®. Ne forcez pas sur le couvercle pour l'ouvrir sans déverrouiller, ou vous endommagerez le loquet. Étalez ou pulvérisez une fine pellicule d'huile végétale ou de maïs, de liquide à pulvériser pour cuisson anti-adhésive, de margarine ou de beurre fondu sur toute la surface des deux plaques chaudes, supérieure et inférieure. Comme les deux surfaces de cuisson possèdent un revêtement anti-adhésif appliqué en usine, il n'est nécessaire d'huiler les surfaces qu'une seule fois avant la première utilisation du PizzellePro®. Il ne devrait pas être nécessaire d'huiler à nouveau lors des utilisations ultérieures si vous vous assurez que les plaques soient à une température suffisante avant l'utilisation et que vous laissiez les pizzelles suffisamment longtemps pour qu'elles cuisent complètement avant d'ouvrir le couvercle.

Si vous cherchez une bonne recette de pizzelles, reportez-vous au chapitre « Quelques recettes préférées » (page 7).

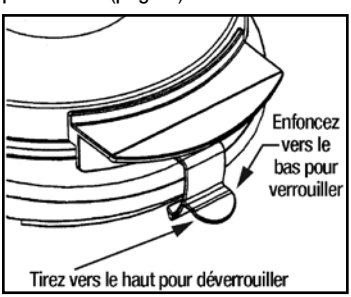

Figure 3. Loquet verrouillable.

Il ne faut environ qu'une seule cuillère à thé de pâte (cuillère mesure) pour faire une seule pizzelle. La plupart des cuillères à thé de table que nous utilisons mesurent en fait 1,5 cuillères à thé standard et sont trop grandes pour doser la pâte à pizzelle, qui est généralement épaisse et tend à former une bosse au-dessus de la cuillère de dosage. Certaines cuillères à moka ont la taille et la forme adéquates pour doser la pâte. Vous vous apercevrez qu'un peu de pâte reste sur la cuillère ; vous pouvez utiliser une petite spatule pour l'enlever ou bien la laisser sur la cuillère pour la prochaine fournée.

PROCÉDURE DE CUISSON

Préparez la pâte à pizzelle et procédez comme suit :

1. Réglez le cadran de contrôle de la couleur entre 3 et 3,5 et laissez le PizzellePro® chauffer comme décrit plus haut. Quand le témoin lumineux rouge s'éteint et que le témoin lumineux vert « Prêt » s'allume, ouvrez le couvercle et à l'aide d'une cuillère à moka, déposez rapidement une cuillère de pâte au centre de chacun des trois motifs de pizzelles et fermez immédiatement le couvercle, afin d'étaler la pâte sur toute la surface des motifs.
2. Assurez-vous que le loquet verrouillable soit complètement enclenché. Évitez de mettre trop de pâte sur les plaques car elle pourrait déborder et augmenter le temps de nettoyage. Si vous préférez des pizzelles aux bords irréguliers, utilisez moins de pâte ; sinon utilisez plus de pâte pour obtenir des pizzelles entières aux motifs plus ronds et aux bords plus circulaires et réguliers. Vous pouvez, si vous le désirez, utiliser des ciseaux pour égaliser les bords des pizzelles cuites afin que les motifs soient plus ronds.
3. Si le cadran de contrôle de la couleur est correctement réglé (entre 3 et 3,5), le témoin lumineux rouge s'allume un court instant durant le bref cycle de cuisson et quand il s'éteint, le témoin lumineux vert « Prêt » se rallume, afin de signaler que le cycle de cuisson est terminé. Le cycle de cuisson normal, comme indiqué par le cycle des témoins lumineux rouge et vert dure entre 45 et 60 secondes environ. Vous découvrirez qu'il est commode d'utiliser les témoins lumineux pour rythmer votre cycle de cuisson. Une autre possibilité consiste à utiliser un minuteur additionnel.

   De très petites variations (un quart ou une moitié d'unité) du réglage du cadran de contrôle de la couleur auront un effet significatif sur la couleur de la pizzelle.

   Vous découvrirez qu'il est possible d'utiliser un réglage légèrement supérieur, d'une demi-unité par exemple, et de cuire les pizzelles en 30 à 45 secondes. Dans ce cas, il peut s'avérer plus simple d'utiliser un minuteur et d'ignorer le cycle des témoins lumineux rouge et vert.
4. Vous souhaiterez parfois peut-être examiner les pizzelles avant qu'elles ne soient complètement cuites. Attendez 30 à 40 secondes avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Si la pizzelle n'est pas assez cuite, vous sentirez une résistance lorsque vous essaierez d'ouvrir le couvercle. Si vous sentez effectivement une résistance, laissez la pizzelle cuire 10 secondes de plus environ, et vous devriez ensuite être capable de soulever le couvercle facilement et en toute sécurité pour examiner la pizzelle. Si nécessaire, laissez cuire quelques secondes de plus afin d'obtenir la couleur désirée. Vous pouvez modifier légèrement le réglage du cadran afin de cuire un peu plus vite ou un peu plus lentement lors du prochain cycle de cuisson.
5. Quand les pizzelles sont prêtes, déverrouillez le loquet et ouvrez le couvercle. Soulevez-les et enlevez-les à l'aide d'une fourchette en plastique ou d'une petite spatule en plastique afin de minimiser les rayures sur le revêtement anti-adhésif. Après avoir enlevé les pizzelles, vous pouvez immédiatement déposer à nouveau de la pâte avec la cuillère et recommencer un cycle. Le PizzellePro® retrouve instantanément sa température de cuisson après chaque cycle et est prêt à faire les prochaines pizzelles.
6. Si vous ne commencez pas les prochaines pizzelles immédiatement, vous pouvez fermer le PizzellePro® jusqu'à ce que vous soyez de nouveau prêt à faire d'autres pizzelles. Le témoin lumineux vert reste allumé jusqu'à ce que les plaques refroidissent légèrement, puis le témoin lumineux rouge s'allume brièvement pour garder les plaques à la température optimale. Quand le témoin lumineux vert s'allume à nouveau, vous pouvez remettre de la pâte pour le prochain cycle de cuisson.
7. Lorsque vous avez terminé la cuisson, assurez-vous de bien débrancher le PizzellePro®. C'est uniquement à ce moment que l'appareil à pizzelles est hors-tension.

Débranchez <u>toujours</u> le PizzellePro® immédiatement après son utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est branché. N'autorisez pas les enfants à utiliser un appareil à pizzelles sauf s'ils sont supervisés par un adulte.

8. Le PizzellePro®, lorsqu'il est débranché, refroidit plus vite si son couvercle est laissé grand ouvert. Ne le rangez qu'une fois froid. Économisez de l'espace sur vos étagères en rangeant verticalement le PizzellePro® debout sur l'extrémité plate de sa charnière.

PIZZELLES ET TRADITIONS

On attribue généralement l'origine des pizzelles à une région du centre de l'Italie où elles auraient servi à marquer une célébration annuelle dans l'antiquité. À l'origine cuites sur un feu de cheminée grâce à des moules relativement simples mais efficaces, les premières pizzelles comportaient souvent dans leur relief les armoiries de famille ou un motif rappelant leur village d'origine.

Au fil des ans, les pizzelles devinrent une tradition pour célébrer n'importe quelles vacances ou fêtes que ce soit, mais il y avait invariablement des pizzelles pour tout le monde à Noël et à Pâques. Les motifs modernes que l'on trouve sur ces délicieux biscuits gaufrés sont généralement floraux d'un côté et rappelant un panier tressé de l'autre côté.

La récente popularité grandissante des pizzelles tient à une plus grande reconnaissance de leur délicieuse diversité. Par exemple, on peut donner aux pizzelles encore chaudes la forme de cylindres, de cônes ou de mini-paniers, qui peuvent contenir une grande variété de délicieuses garnitures lors des fêtes. L'éventail des expériences gustatives possibles grâce aux garnitures de pizzelles mises en forme est quasiment infini.

QUELQUES RECETTES PRÉFÉRÉES DE PIZZELLES

La recette de base des pizzelles a peu évolué au cours des années. Cependant, il existe des variantes basées sur le choix des huiles de fritures, comme par exemple le beurre, la margarine, l'huile végétale ou la matière grasse, et bien sûr des nombreux arômes comme l'anis, la vanille ou l'extrait d'amandes. Certains utilisent même de l'extrait de rhum ou de whisky dans les pizzelles.

Les ingrédients essentiels des pizzelles sont les œufs, la farine et le sucre, et les quantités relatives de ces ingrédients peuvent être légèrement modifiées afin de satisfaire vos préférences en matière de goût et de texture.

Une fois tous les ingrédients bien mélangés, choisissez et testez une petite cuillère à thé ou une cuillère à moka que vous pensez utiliser pour doser et déposer la pâte sur les motifs à pizzelle. La pâte doit avoir une consistance souple et garder sa forme. Un peu du mélange restera collé à la cuillère. Si le mélange semble trop ferme, versez-y plusieurs cuillères à soupe d'eau, remuez et testez à nouveau. Si le mélange semble trop fluide, incorporez-y quelques cuillères à soupe ou suffisamment de farine pour lui donner la bonne consistance.

Vous pouvez modifier légèrement la quantité de poudre à pâte dans toutes les recettes. Il faut utiliser la dose exacte pour s'assurer que les trois pizzelles remplissent complètement le moule durant le cycle de cuisson. Une plus grande quantité améliorera peu la texture et augmentera la probabilité que l'épaisseur des pizzelles excède les 5mm prévus.

Généralement, les recettes de pizzelles comprennent 3, 6 ou 12 œufs. La plupart des recettes commencent avec 6 œufs, ce qui permet de faire environ 150 pizzelles avec le PizzellePro®.

Nous recommandons une recette familiale de Caterina Casola de Buffalo, New York. Cette recette a été transmise d'une génération à l'autre durant plus de temps que sa famille ne peut s'en souvenir. Au fil des ans, sa délicieuse recette a servi à faire des milliers de pizzelles attendues avec impatience par la famille et des par de nombreux amis.

La recette familiale de Caterina Casola

6 œufs
½ tasse d'huile végétale
2 cuillères à soupe ou plus d'extrait de vanille ou d'anis (pur)
3 tasses de farine tout-usage
2 cuillères à thé de poudre à pâte
Une tasse et demie de sucre

Quantités pour faire 100 pizzelles environ.

1. Battre les œufs jusqu'à homogénéité. Ajoutez l'huile et l'extrait de vanille ou d'anis. Tamisez la farine et la poudre à pâte sur le mélange. Ajoutez le sucre et mélangez vigoureusement tous ces ingrédients secs au mélange d'œufs jusqu'à homogénéité. Le mélange sera collant et consistant mais devrait avoir une consistance de pâte souple après repos. Essayez de verser le mélange avec une petite cuillère à thé ou une cuillère à moka. Ajoutez plusieurs cuillères à soupe d'eau ou quelques cuillères à soupe de farine selon les besoins.
2. Réglez le cadran de contrôle de la couleur du PizzellePro® sur 3 - 3,5 environ et cuisez en utilisant le cycle des témoins lumineux rouge et vert comme indiqué plus haut. Vous pouvez cuire pendant 45 secondes environ, ouvrir le couvercle brièvement pour examiner la couleur et cuire plus longtemps si nécessaire afin d'obtenir une surface plus foncée ou plus brune. Le temps de cuisson peut être légèrement raccourci en augmentant la valeur indiquée par le cadran de contrôle de la couleur d'une demie unité environ. (Voir le chapitre Procédure de cuisson).

Une variante plus sucrée, au beurre

Pour des pizzelles plus sucrées qui aient en plus la saveur du beurre, vous allez aimer la recette suivante :

6 œufs
Une tasse de beurre
2 cuillères à soupe ou plus d'extrait de vanille ou d'anis (pur)
4 tasses de farine tout-usage
3 cuillères à thé de poudre à pâte
2 tasses de sucre

Quantités pour faire 150 pizzelles environ.

Battre les œufs jusqu'à homogénéité. Faites fondre le beurre au micro-ondes ou dans une petite casserole à feu doux. Laissez refroidir le beurre un court instant pendant que vous mélangez et incorporez le sucre et l'extrait de vanille ou d'anis aux œufs. Ajoutez alors le beurre fondu au mélange, tamisez la farine et la poudre à pâte sur la mélange et mélangez vigoureusement afin d'obtenir une pâte homogène. La pâte doit avoir une consistance souple. Améliorez le mélange si nécessaire en ajoutant plusieurs cuillères à soupe d'eau ou de farine afin de légèrement fluidifier ou épaissir la pâte. (Voir le chapitre Procédure de cuisson).

Pizzelles au chocolat

Pour ajouter encore au plaisir, essayez nos pizzelles au goût de chocolat.

En utilisant la recette des pizzelles de Catarina Casola ci-dessus (basée sur 6 œufs), faites fondre 170 grammes de chocolat

Figure 4. Les cannolis et les pizzelles sont idéales pour s'amuser.

semi-sucré en le mettant dans un petit bol au micro-ondes ou bien dans une petite casserole à feu très doux. Remuez le chocolat de temps en temps tandis qu'il fond afin qu'il ne surchauffe pas. Laissez refroidir légèrement.

En remuant vigoureusement, incorporez doucement le chocolat fondu au mélange d'œufs et de beurre. Ajoutez alors les autres ingrédients comme indiqué. Versez la pâte à l'aide d'une cuillère sur le PizzellePro®, cuisez et dégustez ! (Voir le chapitre Procédure de cuisson).

AUTRES VARIANTES

Le Crisco, la margarine ou une matière grasse équivalente peuvent se substituer directement au beurre en utilisant la quantité indiquée dans la recette.

La quantité de sucre peut varier légèrement mais si le mélange devient trop épais, ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau pour obtenir la consistance et la fluidité désirées.

D'autres arômes tels que de l'extrait d'amandes, de l'huile de noix, de l'extrait de rhum, des vins doux ou des spiritueux peuvent ajouter une touche de nouveauté aux pizzelles lors des fêtes.

S'AMUSER AVEC DES CANNOLIS ET D'AUTRES PIZZELLES FRIANDISES

Ce n'est pas surprenant que ce soit l'Italie, berceau de l'une des meilleures cuisines du monde, qui ait inventé la pizzelle ainsi que des méthodes presque magiques pour l'utiliser comme base d'une gamme de sensations gustatives plus incroyables encore.

Le cannoli est peut être la plus populaire de ces pâtisseries. Comme pour la pizzelle, les variantes sont infinies et permettent de créer des friandises avec vos propres garnitures, fruits et arômes préférés.

L'enveloppe du cannoli (voir Figure 4) se forme en enroulant une pizzelle chaude immédiatement après sa sortie du PizzellePro® autour d'une baguette de bois cylindrique, d'une baguette ou d'un cylindre métallique ou autour du manche cylindrique d'une cuillère de 2,2 cm de diamètre environ. La pizzelle devant être enroulée alors qu'elle est encore très chaude, il est plus pratique de : (a) enrouler rapidement la pizzelle autour de l'objet de mise en forme ; (b) repérer la zone de recouvrement (là où la pizzelle s'enroule sur elle-même) ; (c) en tenant l'objet de mise en forme, presser et maintenir cette zone de recouvrement contre une surface plate dure pendant quelques secondes tandis que la pizzelle refroidisse et prenne une forme cylindrique rigide. Un peu d'entrainement est nécessaire. Si l'on utilise plutôt un petit cône de bois ou de métal autour duquel on enroule la pizzelle, on peut créer un cône de pizzelle creux.

Les moulages en forme de cylindre ou de cône, obtenus comme expliqué ci-dessus, peuvent être fourrés avec l'une des délicieuses recettes de cannoli suivantes, aimablement fournies par Caterina Casola de Buffalo, New York et Marie Doria de Chicago, Illinois.

Garniture italienne traditionnelle pour cannoli (par Mme Caterina Casola)

Une autre recette de la famille Casola, améliorée d'une génération à l'autre en Italie.

450 grammes de ricotta (pas trop humide)
⅓ de tasse de sucre granulé
⅓ de tasse de sucre à glacer
⅓ de tasse de mini pépites de chocolat ou de fruits confits
1 cuillère à thé d'extrait de rhum

1. Assurez-vous d'utiliser du fromage pas trop humide afin que la garniture soit suffisamment ferme. Ajoutez le sucre granulé, le sucre à glacer et l'extrait de rhum au ricotta et battez à l'aide d'un

batteur électrique à vitesse moyenne pendant 10 minutes, en raclant le bol régulièrement pour s'assurer que les ingrédients se mélangent bien. Ajoutez alors les pépites de chocolat ou les fruits et battez pendant 3 minutes encore. À ce stade, le mélange de ricotta doit être crémeux, mais ferme. S'il semble trop épais pour pouvoir passer à travers une poche à douille, ajoutez doucement plus de sucre à glacer au mélange et remuez pendant 2 à 3 minutes encore jusqu'à obtenir la consistance désirée. Réfrigérer quelques heures avant utilisation. (Se conserve sans danger au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours). Remplissez la poche à douille avec le mélange et remplissez entièrement chaque moulage de cannoli.

2. Décorez les extrémités des cannolis avec des amandes ou des pistaches moulues grillées. Pour une décoration supplémentaire, disposez une framboise ou de la noix de coco râpée à chaque extrémité des cannolis. Au moment de servir, saupoudrez légèrement de sucre à glacer.

La recette préférée de garniture pour cannoli de Marie Doria

Elle permet d'ajouter une touche de saveur de cannelle à la garniture.

450 grammes de fromage ricotta
1 tasse de sucre en poudre
¾ de cuillère à thé de cannelle
3 cuillères à soupe de chocolat râpé semi-sucré ou de pépites de chocolat
½ tasse de fruits secs hachés (de préférence des noix ou des amandes)

1. Utilisez du ricotta pas trop humide ou bien égouttez soigneusement l'excédent de liquide du fromage. Ajoutez le sucre en poudre et la cannelle au fromage et mélangez bien les ingrédients à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez ensuite le chocolat râpé ou les pépites de chocolat.
2. Remplissez une poche à douille avec le mélange pour cannoli pour le répartir facilement dans les moulages de pizzelle mise en forme. Remplissez complètement chaque moulage avec le mélange, et pour décorer en ajoutant une saveur, pressez les fruits secs hachés contre les parties visibles du cannoli.
3. Une variation intéressante consiste à mélanger une ½ cuillère à thé d'extrait de rhum au mélange pour cannolis et à préparer une cuillère à soupe de cerises hachées ou de cerises confites pour ajouter à la décoration des parties visibles du cannoli terminé.

La recette optionnelle de garniture pour cannoli de Maria Doria

Voici une variante américaine incluant de la crème pour une garniture plus lisse.

450 grammes de fromage ricotta
2 cuillères à soupe de crème épaisse
¼ de tasse de sucre granulé
3 cuillères à soupe d'essence d'orange
50 grammes de chocolat semi-sucré finement haché
3 cuillères à soupe de différents fruits confits hachés

1. Utilisez du ricotta pas trop humide ou bien égouttez l'excédent de liquide du fromage. Combinez le fromage, la crème, le sucre et l'essence d'orange puis mélangez bien à l'aide d'un fouet manuel. Le mélange doit être assez épais pour garder sa forme quand il est utilisé pour remplir les moulages de cannolis. Si nécessaire, ajoutez du fromage pour épaissir le mélange. Incorporez alors les pépites de chocolat et les fruits confits.
2. Remplissez une poche à douille avec le mélange et remplissez complètement chaque moulage. Si vous souhaitez décorer la partie visible des cannolis, vous pouvez utiliser des éclats de chocolat, des vermicelles colorés ou bien plus de fruits confits ou de fruits secs hachés colorés.

VARIANTES DÉLICIEUSES DES PÂTISSERIES DE CANNOLIS ET DE PIZZELLES

Il existe encore de nombreuses façons d'utiliser les pizzelles.

Pensez à utiliser d'autres garnitures pour vos cannolis, telles que flans aromatisés, crèmes-dessert épaisses, crème fraîche à fouetter (telle quelle ou avec du sucre en poudre), meringue ou gâteau au fromage.

On peut également fabriquer de jolies pâtisseries en forme de panier en mettant en forme rapidement les pizzelles encore chaudes sur la base d'un petit verre à fond plat ou d'une tasse. Ces petits paniers peuvent être remplis avec n'importe lequel des ingrédients cités plus haut ou bien on peut les utiliser comme récipients décoratifs individuels pour des framboises, des pêches hachées, des cerises, d'autres fruits appréciés ou des friandises.

Les moulages de cannolis ou de pizzelles recouverts de chocolat constituent une friandise de choix. Pour faire fondre le chocolat, mettez-le dans un bol et chauffez-le au micro-ondes ou dans une casserole à feu doux, en remuant de temps en temps pendant qu'il fond. Plongez simplement l'extrémité ou le moulage de pizzelle en entier (normal ou au chocolat) dans le bain de chocolat fondu et laissez refroidir à température ambiante ou, pour refroidir plus rapidement, mettez au réfrigérateur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION

Un câble d'alimentation court est fourni avec cet appareil pour éviter que quelqu'un ne s'emmêle ou ne trébuche avec un câble plus long, renversant le PizzellePro® et son contenu brûlant. Bien que EdgeCraft les déconseille, des rallonges existent et peuvent être utilisées, si des précautions sont prises. Si une rallonge électrique est utilisée, l'intensité mentionnée sur la rallonge doit être d'au moins 15 ampères. Le câble plus long devra être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas au-dessus du rebord d'une table ou d'un comptoir afin qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou des animaux domestiques et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

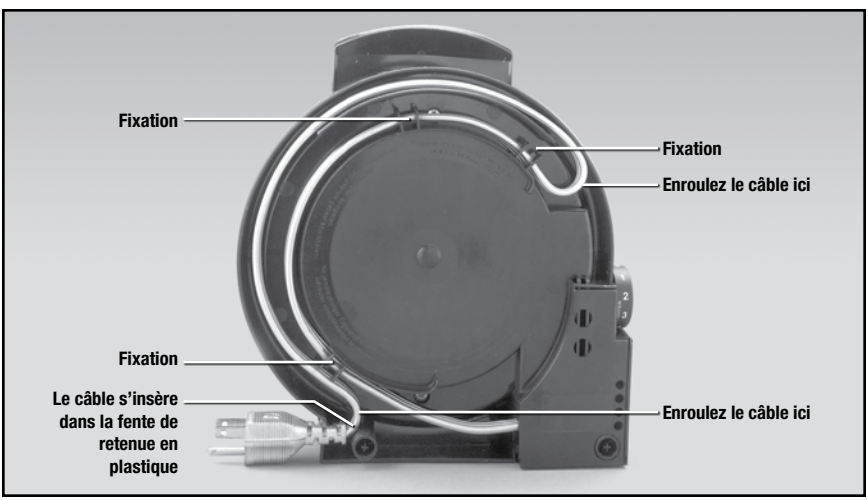

Figure 5. Fixations pour le câble sous la base. Le PizzellePro® se range debout comme illustré.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Avant de nettoyer le PizzellePro®, débranchez toujours le câble d'alimentation et attendez que le PizzellePro® soit à température ambiante. Ne lavez jamais l'appareil sous l'eau. S'il vous semble nécessaire de nettoyer les surfaces de cuisson, utilisez une brosse souple, un coton-tige humide ou un chiffon souple humide. N'utilisez jamais d'outils pointus ou coupants car ils pourraient endommager les surfaces anti-adhésives. La partie extérieure peut être nettoyée sans risque avec un détergent doux et un chiffon humide ou une petite brosse souple. Utilisez ensuite un chiffon humide puis séchez avec un chiffon doux sec.

Rangez le câble d'alimentation sous la base comme illustré sur la Figure 5 et insérez l'extrémité du câble (c'est-à-dire la bride du cordon à côté de la prise) dans la fente en plastique sous le coté gauche du PizzellePro®. Vous trouverez plus commode de ranger l'appareil verticalement, debout sur le coté plat de la charnière comme illustré.

MAINTENANCE

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'appareil ne comporte pas de pièces remplaçables par l'utilisateur. La maintenance doit être confiée à du personnel qualifié. Si un service de maintenance s'avérait nécessaire, veuillez retourner votre PizzellePro® à EdgeCraft Corporation, où les coûts de réparation ou de réglages électriques ou mécaniques peuvent être estimés avant que la réparation soit entreprise. Si la panne survient pendant la période de garantie, la maintenance sera éventuellement gratuite. Veuillez indiquer votre adresse pour la réexpédition ainsi qu'une brève description du problème ou des dégâts de l'appareil à pizzelles sur une feuille à part à l'intérieur du colis.

EdgeCraft
World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Service Client (800) 342-3255 or 610-268-0500

www.chefschoice.com

Conforms to UL Std. 1083 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64-M91
© EdgeCraft Corporation 2011 Printed in China.
H11 2011-84 W835622